



# LA PILS

Ispirata alle prime birre da cui nasce tale denominazione; le prime artigianali che si distinsero per una eccellente limpidezza.

Oggi come allora, i **3** maestri birrai sono riusciti a proporci una birra non industriale con le connotazioni di purezza che resero unica la prima Pils.

**Fermentazione:** bassa.

**Classificazione legale:** normale.

**Aspetto:** oro chiaro.

**Schiuma:** chiara, di grana fine, abbondante, aderente e persistente.

**Aromi prevalenti:** il maltato ricorda l'aroma del pane fresco, il luppolo sviluppa un leggero speziato arricchito dall'ingrediente "x" che rilascia un bouquet floreale.

**Sapori prevalenti:** equilibrio in ingresso tra il maltato e l'amarognolo, arricchito dal piccante e dall'aroma "x".

Il finale è secco e pulito.

**Gradi Plato:** 11,6

**Gradi Alcol:** 5,2% vol.

**Amaro in IBU:** 19

**Temperatura di servizio:** 6/7°C

**Formato:** 50 cl x 16 pz

